

Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 06
Jan

Carottes râpées au maïs

Chili végétarien

Riz pilaf

Compote pommes

MARDI | 07
Jan

Betterave vinaigrette

Beignet calamar

Petits pois

Roulé myrtilles



LA gourmande
GALETTE
DU CHEF

JEUDI | 09
Jan

Salade jambon emmental noix
feuille de chêne, jambon, emmental, noix

Rôti de dinde sauce chasseur

Semoule

Galette des rois

VENDREDI | 10
Jan

Salade 3 fromages
salade, bûchette, emmental, tomme blanche, Vinaigret

Colin meunière et citron

Gratin de brocolis

Corbeille de fruits



Verger
EcoRespon

Ce menu est cuisiné par
le chef PAUL Luc
et son équipe

ECOLE SAINTE THERESE

elior

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine


Au menu cette semaine - Déjeuner




LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 13
Jan

Potage à la tomate et au basilic

Dhal de lentilles vertes et riz 


Carottes rôties 

Gaufre sauce chocolat

MARDI | 14
Jan

Salami

Penne au chorizo et basilic

Corbeille de fruits 

JEUDI | 16
Jan

Torti façon piémontaise

torti, maïs, tomate, jambon

Saucisse de Strasbourg


Gratin de choux-fleurs

Chou à la crème


VENDREDI | 17
Jan

Penne au pesto

Brandade de poisson

Poissons, pomme de terre, polenta 

Fraidou

Moelleux au caramel beurre salé 



Nouvelle
recette



Produit
local



Verger
EcoRespon



Plat
durable



Ce menu est cuisiné par
le chef PAUL Luc
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

ECOLE SAINTE THERESE

elior 

Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 20
Jan

Œufs durs mayonnaise

Gnocchis à la napolitaine

Corbeille de fruits



MARDI | 21
Jan

Rillettes à la sardine

Emincé de poulet
sauce suprême

Brocolis

Donuts au cacao

JEUDI | 23
Jan

Salade de pommes
de terre au cervelas

Sauté de bœuf
sauce champignons



Farfalle

Corbeille de fruits



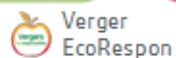
VENDREDI | 24
Jan

Carottes râpées vinaigrette

Filet de lieu à la vanille

Semoule

Moelleux aux framboises



Verger
EcoRespon



Viande
racée

Ce menu est cuisiné par
le chef PAUL Luc
et son équipe

ECOLE SAINTE THERESE




Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 27
Jan

Betterave vinaigrette

Cuisse de poulet à la moutarde

Ecrasé de pomme de terre 

Mousse noix de coco

MARDI | 28
Jan

Pamplemousse et sucre
Pomelos, sucre, batavia


Viennoise de volaille

Gratin de choux-fleurs


Yaourt aromatisé

JEUDI | 30
Jan

Pâté de foie

Gratin de pâtes
à la provençale 

Brie

Pomme au four 

VENDREDI | 31
Jan

Salade de haricots mungo

Paupiette de saumon
sauce armoricaine

Riz

Yaourt nature sucré



Produit local



Plat végétarien



Verger EcoRespon

Ce menu est cuisiné par
le chef PAUL Luc
et son équipe

ECOLE SAINTE THERESE

elior 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 03
Fev

Carottes râpées
aux cœurs de palmiers

Panê de blé
fromage épinards

Coquillettes

Crumble aux pommes



MARDI | 04
Fev

Soupe à l'oignon
croustons emmental

Torsade émincé de poulet
sauce normande

Carottes persillées

Corbeille de fruits



L'exquise
CHANDELEUR
DU CHEF

JEUDI | 06
Fev

Penne sauce cocotte



Boulettes soja
sauce napolitaine



Haricots verts

Crêpe et son caramel au beurre
salé

VENDREDI | 07
Fev

Salade jambon emmental noix
feuille de chêne, jambon, emmental, noix

Pave de colin sauce creme



Choux fleurs au curry

Corbeille de fruits



Plat
végétarien



Spécialité
du chef



Plat
durable



Produit
local



Verger
EcoRespon



Nouvelle
recette



Pêche
responsabl



Ce menu est cuisiné par
le chef PAUL Luc
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

ECOLE SAINTE THERESE

elior

Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 24
Fev

Potage de légumes

Omelette pommes de terre

Yaourt nature

Corbeille de fruits

MARDI | 25
Fev

Cake saumon
épinard à l'aneth

**Chausson de volaille
bolognaise**

Haricots verts

Entremets à la vanille

JEUDI | 27
Fev

Salade de pommes
de terre à la mimolette

Saucisse fumée

Haricots blancs tomate

Compote pommes bananes

VENDREDI | 28
Fev

Coleslaw
carotte, chou blanc

Beignet calamar

Carottes persillées

Yaourt nature sucré



Plat
végétarien



Verger
EcoRespon



Poisson
frais



Spécialité
du chef



Produit
local



Ce menu est cuisiné par
le chef PAUL Luc
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

ECOLE SAINTE THERESE

elior

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 03
Mar

Potage poireaux
et pommes de terre

Emincé de poulet
à la provençale

Riz pilaf

Corbeille de fruits



MARDI | 04
Mar

Salade rustique à la volaille

Nugget filet poulet

Purée de pommes de terre

Yaourt aromatisé

JEUDI | 06
Mar

Œufs durs mayonnaise

**Grilladou de bœuf à la
sicilienne**

Epinards à la crème

Corbeille de fruits



VENDREDI | 07
Mar

Betterave vinaigrette
agrumes

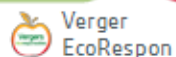


Saumonette sauce
aux 2 moutardes



Légumes couscous

Far breton aux pruneaux



Vergers
EcoRespon



Nouvelle
recette



Pêche
responsabl



Spécialité
du chef



Ce menu est cuisiné par
le chef PAUL Luc
et son équipe

ECOLE SAINTE THERESE

elior

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine